

SAUVIGNON



Cépage:

Le Sauvignon blanc serait originaire du centre ou du sud-ouest de la France. Le vin de Sauvignon blanc développe des arômes complexes sur des notes très typées: cassis voir bonbon au cassis, citron, pamplemousse, fruits exotiques.. Vins vifs et racés présentant une structure élevée. En cas de maturité insuffisante, les vins peuvent être marqués par des notes désagréables (asperge, pipi de chat, poivron...).

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève
Périmètre: 1^{er} cru Dardagny
Lieu dit: Les Pins
Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustres), limon argileux, forte concentration de silte.

Vinification:

Vendanges manuelles et tri rigoureux à la vigne.
Pressurage doux.
Fermentation alcoolique bridée à 18°.
Pas de fermentation malo-lactique, afin de garder de l'acidité.
Elevage en cuve inox durant 7 à 8 mois.

Nez:

Intensité complexe alliant le bourgeon de cassis et les fruits exotiques.

Bouche:

Vin d'une grande puissance aromatique et d'une structure remarquable.

Suggestion gastronomique:

Vin accompagnant les poissons et les crustacés, mais aussi les vieux fromages.